

Рецепт "сосиски в тесте во фритюре"

Налей 0,5л в жестяную посуду

Поставь посуду с маслом на плиту, включи нужную конфорку на максимум

Разогревай масло 10-15 минут.

Оно разогрелось, если идут пузыри.

Возьми две сосиски



Сними с них шкурку

Разрежь их пополам

Отложи сосиски в сторону



В тарелку насып 2 столовые ложки муки пшеничной



Насып 2 столовые ложки муки кукурузной



Смешай муку
Добавь 3 столовые ложки взбитого яйца





Добавь $\frac{1}{3}$ стакана воды



Добавь $\frac{1}{2}$ чайной ложки разрыхлителя



Добавь $\frac{1}{2}$ чайной ложки сахара



Хорошо перемешай тесто



Насыпь на доску чайную ложку муки
Обваляй сосиски в муке
Воткни шпажки в сосиски вертикально



Окуни сосиски на шпажках в тесто



Окуни сосиски в тесте в разогретое масло: будь осторожен или попроси помощи взрослых!



Выложи сосиски в тесте на салфетки, чтобы убрать лишний жир.
Хрустящая закуска к чаю готова!

